

GLI ANTIPASTI



La crema di piselli <i>Suggestion</i>	11,50 €
Crème de petits pois frais et straciatella di bufala	
Il vitello tonnato	16,90 €
Fines tranches de veau, sauce à base d'anchois et de câpres	
I gamberi	15,90 €
Poêlée de gambas, salade à la vinaigrette au citron	
La Burrata bio <i>Suggestion</i>	15,90 €
Burrata bio (250gr) tomates datterin, brisures de Taralli au piments	
Il secreto	18,00 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches	
L' antipasto	19,50 €
Assortiment de charcuteries fines, fromages et légumes grillés <i>Idéal comme entrée pour 2 personnes ou comme plat principal pour 1 personne</i>	

IL GIRO D'ITALIA



*Assortiment de petits plats à partager en toute convivialité, 1,2 ou 3 assiettes.
Découvrez l'Italie au travers de ses saveurs régionales typiques...*

Le bruschette	9,00 €
Petits pains grillés servis avec tomates datterini, ail et basilic (4 pcs)	
Il bocconcino	9,00 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
Le verdure	8,50 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia. <i>Slow Food</i>	
Il tonno	7,50 €
Filets de thon (Az. Sicilientazioni), tomates fraîches, olives, oignons rouges, basilic et focacci	
Il Culaccia	8,00 €
Charcuterie fine, élaborée avec le coeur du Jambon de Parme, servie en fines tranches	
La straciatella	9,00 €
Straciatella de Burrata, roquette et tomates fraîches	

LE INSALATE



La tur	16,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises amarena, croustillants de Parme, noix	
La mozzarella	18,50 €
Salade à la mozzarella de bufalonne, aubergines, tomates datterini, balsamique	
Culaccia e fichi	18,50 €
Salade, culaccia, copeaux de Parmesan, figues fraîches et noix	
La vegetariana	16,50 €
Salade aux légumes, pecorino bio, sans lactose, miel aux fruits, pignons de pin	

L'ESSENZIALE



La Caponata - Les essentiels pour 100% d'énergie - **15,90 €**
Filets de thon, caponata, poivrons, concombres, tomates, noisettes, raisins secs, quinoa

LA PASTA



La nostra pasta bio **15,90 €**
Fusilloni bio (Az. Fabbrica della pasta) aux légumes de saison

La Norma *Suggestion* **15,90 €**
Penne aux aubergines, tomates et ricotta fraîche

La Salsiccia **17,90 €**
Pâtes de Campofilone, salsiccia di Mantova, oignons rouges, scamorza fumée, roquette, tomates.

Al ragù **16,90 €**
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tomates, mozzarella et Parmesan

Il tartufo **20,50 €**
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tartufata, champignons, crème, mozzarella

I ravioli **17,90 €**
Ravioles au friarelli et caciocavallo, saucisse de Mantova et tomates séchées.

La mediterranea *Suggestion* **18,90 €**
Spaghetti chitarra aux scampi, tomates, oignons rouges et coriandre

La Siciliana *Suggestion* **16,90 €**
Spaghetti chitarra aux olives taggiasche, anchois, collatura d'anchois, légèrement tomatés

Il piatto del giorno **13,90€**
Plat du jour (du lundi au vendredi, les midis)

Il lunch **17,90€**
Business lunch (entrée + plat, du lundi au vendredi, les midis)

IL PESCE E LA CARNE



Il branzino *Suggestion* **22,90 €**
Filet de bar, cuisson basse température, touche de caponata, salade et pommes de terre au four

L' Agnello *Suggestion* **24,90 €**
Souris d'agneau au four, pommes de terre au four et légumes

La "tartare" **19,90 €**
Tartare de boeuf piémontais, oignons rouges, Parmesan, pignons de pin, pommes de terre au four

Filet Pur "boscaiola» **29,90 €**
Filet pur de boeuf Scottona, pleurottes et pommes de terre au four

Note du chef : certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler vos éventuelles allergies ou intolérances.